

# La semaine du goût du 15 au 21 octobre 2012

## Classe de CE2

Lundi 15 octobre, nous avons réalisé un éveil des sens.

Les enfants ont goûté à quatre préparations : eau+sel, eau+sucre, eau+jus de citron, eau+jus de pamplemousse.



Ils devaient trouver les saveurs sucrées, amères, acides et salées. Ils ont écrit leurs sensations.



La saveur sucrée a été appréciée par l'ensemble des enfants mais les avis sont partagés pour les trois autres saveurs.

La maîtresse a noté les 4 saveurs dans un tableau que nous avons complété le mardi 16.

La semaine du goût			
salé	Amer	sucré	acide

Mardi 16, nous avons réalisé un atelier un peu particulier : une dégustation à l'aveugle.



La classe est partagée en quatre groupes : certains élèves avaient les yeux bandés pour manger ce que les autres leur donnaient. Le but était de retrouver le nom de l'aliment dégusté et la saveur.



Certains ont eu une certaine appréhension à goûter des aliments sans les voir. L'aliment le moins aimé a été l'endive. Ils n'ont pas reconnu la gelée de coing, le sucre glace et le sirop d'érable. L'épinard a souvent été pris pour de la salade.

Nous avons ensuite résumé dans un tableau les aliments goûtés et leur saveur.

La semaine du goût

salé	Amer	sucré	acide
saucisson	noix	chocolat noir/blanc	pomme verte
jambon	endive	carotte	citron
pain	pamplesmou -se	raisin sec	vinaigre
gruyère	épinard	banane	
		gelée de coing	
		sucré glace	

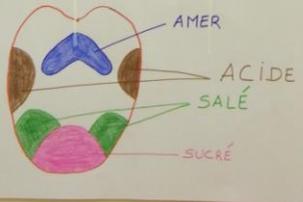


Diagram illustrating the taste buds on the tongue, labeled with their corresponding tastes: AMER (bitter), ACIDE (acidic), SALÉ (salty), and SUCRÉ (sweet).

Jeudi 18, les élèves ont lu la recette de l' « apple pie » et ont repéré les ingrédients et les ustensiles nécessaires à la réalisation de la recette.

Et vendredi 19, ils ont fait leur « apple pie ».





Des enfants ont épluché des pommes.



Puis les ont coupées en petits dés.

Pendant ce temps, d'autres enfants préparaient les pâtes feuilletées.



Ils ont placé dans un plat à bord large la première pâte feuilletée puis ont piqué le fond avec les dents d'une fourchette. Ils ont ensuite découpé la deuxième pâte feuilletée en large lamelles.

Les dés de pommes ont été mis dans un saladier.



Salomé a ajouté 2 cuillères à soupe de jus de citron.



Rodrigue a versé 2 sachets de sucre vanillé.



Cloé a versé 1 cuillère à café de cannelle moulue.



Murat a versé de la farine puis a mélangé la préparation.



Ils ont fait fondre du beurre au micro-onde puis Aurélie l'a versé dans le saladier.





Nathan a versé la préparation dans le plat à tarte et Lucas a tassé le tout.



Angèle et Maëlys ont fait un quadrillage avec la pâte feuilletée.



Angèle a séparé le blanc du jaune d'œuf, comme une chef !



Lucas a battu l'œuf en omelette.



Et les enfants de son groupe ont doré le quadrillage.



Nathan a saupoudré l'apple pie de sucre...



... et voilà le gâteau prêt à aller au four.



Une heure au four



Et voilà le résultat !



Et la dégustation !!